



Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

13. KW

Speiseplan vom 27.03.-31.03.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

Veggie-Nuggets Ei,G1,Sel,So
mit Käse-Kräuter-Sauce M,Sel
dazu Kartoffeln

DGE-Menü
Eierspätzle Ei,G1
mit einer gerahmten
Champignonsauce M,Sel
mit Gartenkräutern

Rührei Ei
mit Rahmspinat M,Sel
und Petersilienkartoffeln

DGE-Menü
Vollkorn-Nudeln G1,G2
mit Brokkoli-Käsecremesauce
M,Sel

überbackene vegetar.
Maultaschen Ei,G1,M,Sel
gefüllt mit Kartoffeln,
Karotten, Zwiebeln
in einer Kräutersauce M,Sel

Menü 2

Tomatenrahmsuppe M,Sel
mit Fadennudeln G1
und geriebenen Mozzarella M
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

Karottencremesuppe M,Sel
mit Kartoffeln
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

Spiralnudeln G1
mit Tomatensauce Sel
"Napoli"
Vegi

Kartoffel-Wirsing-Eintopf Sel
mit Karotten, Lauch und Sellerie
und Kartoffelwürfeln
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

Panierter Seelachs Ei,F,G1
mit Tomatensauce Sel
und Salzkartoffeln
dazu Gurkensalat Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Menü 3

DGE-Menü
Hähnchenbrust
in Rahmsauce M,Sel
mit Erbsen
dazu Salzkartoffeln

Hähnchenschnitzel Ei,G1
mit Pusztasauce 4-Sel
aus Paprika, Zwiebeln und Mais
dazu Reis G

DGE-Menü
Hähnchengulasch
in Rahmsauce M,Sel
mit Salzkartoffeln
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Kartoffel-Wirsing-Eintopf Sel
mit Karotten, Lauch
und Sellerie, Kartoffelwürfeln
und Geflügelwiener 15-Sel,Sen
von der Pute

DGE-Menü
Lachsragout F
in heller Kräutersauce M,Sel
mit Erbsen und Reis G
dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Chiasamen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

Gebäck Ei,G1,M,N1,N2,N3

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Schokopudding Ei,M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Pfirsichen

Dessert
(Aufpreis 0,30 €)

Stückobst der Saison

Apfel

Banane

Birne

Kiwi

Unser
Premiummenü
nach DGE
mit Bio-Anteil
(Aufpreis 1,00 €)

Premium-Menü
Hähnchenbrust
in Rahmsauce M,Sel
mit Erbsen
dazu Bio-Salzkartoffeln

Premium-Menü
Eierspätzle Ei,G1
mit einer gerahmten
Bio-Champignonsauce M,Sel
mit Gartenkräutern

Premium-Menü
Hähnchengulasch
in Rahmsauce M,Sel
mit Bio-Salzkartoffeln
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Premium-Menü
Bio-Vollkorn-Nudeln G1,G2
mit Brokkoli-Käsecremesauce
M,Sel

Premium-Menü
Lachsragout F
in heller Kräutersauce M,Sel
mit Erbsen und Bio-Reis G
dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Inhaltsstoffe:

G=Getreide G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G7= Hybridstämme M=Milch Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses= Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte N1=Mandel N2=Haselnuss N3=Walnuss K=Krebstiere F=Fisch Su=Schwefeldioxid L=Lupine W=Weichtiere 1)Konservierungsstoff 2)Farbstoff 3)Antioxidationsmittel 4)Süßungsmittel 12)Geschmacksverstärker 15)Nitropökelsalz

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet.

Das gekennzeichnete Menü mit dem Hinweis „DGE Menü“ entspricht in Verbindung mit dem entsprechend gekennzeichneten Dessert dem „DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen“

und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.

Zu- und Abbestellungen bedürfen der Schriftform (Fax oder E-Mail). Bitte geben Sie uns Ihre Bestellvorschau rechtzeitig auf. Wir sind ein nach EG Öko-Verordnung zertifizierter Bio-Betrieb, Kontrollstelle DE-ÖKO-006

Betriebscatering und Schulverpflegung

Michael Eberhardt Catering GmbH • www.schulverpflegung-eberhardt.de
Telefon: 0202 695447 -15 • Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice